

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ  
Противоскользящее напольное покрытие  
в рабочих помещениях (ZH 1/571)

№	Назначения помещений	R-оценка	V-оценка
<b>0</b>	<b>Общие рабочие помещения</b>		
0.1	вход в помещения	R9	
0.2	лестницы	R9	
0.3	общественные помещения (туалеты, душевые комнаты)	R10	
<b>1</b>	<b>Производство маргарина и пищевых масел</b>		
1.1	расплавление жиров	R13	V6
1.2	перегон пищевых масел	R13	V4
1.3	производство маргарина и пищевых масел	R12	
<b>2</b>	<b>Переработка молочных продуктов</b>		
2.1	свежие молочные продукты, масло	R12	
2.2	производство сыра	R11	
2.3	приготовление полуфабрикатов	R12	
<b>3</b>	<b>Производство Кондитерских изделий</b>		
3.1	производство сахара, какао, шоколадных изделий	R12	
3.2	приготовление сырья	R11	
<b>4</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>		
4.1	приготовление теста	R11	
4.2	выпечка	R12	
4.3	помещения для мойки	R12	V4
<b>5</b>	<b>5 Обработка и переработка мясных изделий</b>		
5.1	скотобойня, разделка	R13	V10
5.2	холодильные помещения	R13	V10
5.3	разделка мяса	R13	V8
5.4	приготовление колбас	R13	V8
5.5	копченые изделия	R13	V6
5.6	изделия из птицы	R12	V6
5.6	упаковка мясных изделий	R12	
<b>6</b>	<b>Обработка и переработка рыбных изделий, приготовление майонеза</b>		
6.1	переработка рыбы	R13	V10
6.2	приготовление рыбных изделий	R13	V6
6.3	приготовление майонеза	R13	V4
<b>7</b>	<b>Обработка и переработка овощных продуктов</b>		
7.1	консервирование овощей	R13	V6
7.2	помещения для стерилизации овощей	R11	V6
7.3	помещения для переработки овощей	R12	V4
<b>8</b>	<b>Производственные помещения для приготовления напитков</b>		
8.1	подвальные помещения для хранения напитков	R10	
8.2	помещения для разлива напитков	R11	
<b>9</b>	<b>Кухни, столовые, предприятия общественного питания</b>		
9.1	рестораны, кафе, отели		
	9.1.1 до 100 столиков	R11	V4
	9.1.2 свыше 100 столиков	R12	V4
	9.2 столовые в детских садах, школах, интернатах	R11	
	9.3 общественные столовые, пищеблоки в больницах	R12	V4
	9.4 заводские столовые	R12	
	9.5 посудомоечные помещения	R12	V4

Допустимы цветовые отклонения при разных обжиггах.  
Пятна, углубления, точки предусмотренные как дизайн, не рассматриваются как некондиционная продукция.  
На некоторых сортах глазированной плитки возможны трещины.  
Всё это не влияет на качество и на стандарт продукции согласно DIN ISO 10545- 12.